

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!



奈良県大淀町

が応援するふるさと名物

深い歴史と伝統製法を
続ける大和茶の
加工品群



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

奈良県大淀町

地域の
プロフィール



旧比叢寺跡（世尊寺）



柳の渡し



能楽発祥の地 桧垣本八幡神社



大和茶の産地 中増地区

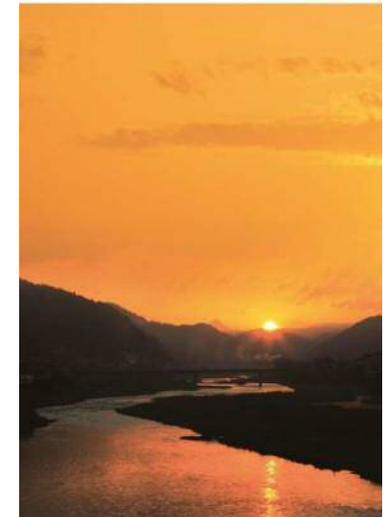


大阿太高原 二十世紀梨

大淀町は、奈良県の中央、紀伊半島のほぼ真ん中に位置し、吉野川北岸に沿った東西11km・南北に3.5km、面積約38.10平方km、人口は約18,000人の町です。

吉野川の河岸段丘により形成された南向きの丘陵地帯に住宅や田畑が広がり、川向こうには世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」である吉野群山が重なります。古くから大和盆地と吉野地方を結ぶ交通の要衝として栄え、聖徳太子が創建したとされる「旧比叢寺跡（現：世尊寺）」や、修験道ゆかりの「柳の渡し」があり、能楽のルーツとかかわりのある「桧垣本猿楽座」が活躍した場所でもあります。

本町の主産業である農業は、一般的な野菜の他、古くから大和茶や大阿太高原の二十世紀梨が栽培されています。



清流 吉野川から見る大淀町

◆大淀町でつくる『大和茶』

大淀町は温暖な気候となだらかな丘陵地を有していることから、江戸時代以前より茶の生産が盛んに行われおり、良質な大和茶の産地となっています。

大淀町で生産された大和茶は、新芽（一番茶）は煎茶として、以降に摘んだ芽は『吉野の日干番茶』として製茶されています。

この『吉野の日干番茶』は蒸した後に揉まずに天日で乾燥させるという全国でも数少ない伝統製法により製造しており、機械で乾燥させた茶葉と比べると香り高く、あっさりとした味わいで、渋みが少ないことから乳児から高齢者まで安心して飲めるお茶として全国的にも知られてきました。



なだらかな丘陵地でゆったりつくれる大和茶



天日干しの様子



大淀町で作られる日干番茶は一番茶以降に摘まれる茶葉も使用しているため香りが高い



素朴な味の「日干番茶」
天日干しによる香ばしさも特徴。



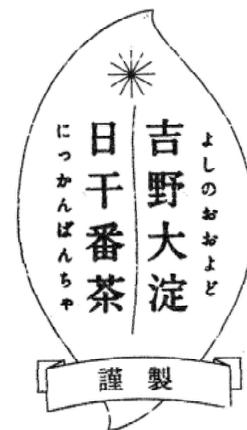
一番茶でつくる「水出し煎茶」
濃厚な旨みが特徴。

ふるさと名物の内容

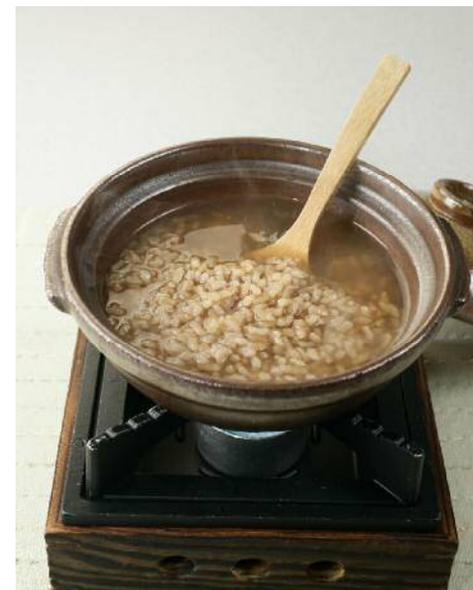
◆大和茶の加工品群

伝統製法を今も残す『吉野の日干番茶』は長い歴史を経て、吉野地域で広く認知されています。またこのお茶をつかった「茶がゆ」はこの地方では古くから「おかいさん」と呼ばれ、幼少のころから食べ親しまれています。

現在、このお茶を活用し地域の製茶事業者や飲食・食品事業者が共同で新商品の開発を行う「番茶プロジェクト」が立ち上がり、グルメやスイーツなど、多くの商品が開発されています。



「吉野大淀日干番茶プロジェクト」のロゴ



日干番茶を使った「おかいさん」



香りを残し日干番茶のパウダー化に成功。このパウダーにより多くの商品開発を開始。



町内の飲食店、和菓子店、ケーキ屋さんなどが日々開発に取り組む『吉野の日干番茶を活用した料理やスイーツ』



番茶パウダーが練りこまれた香り高いパンズ、番茶でスモーク処理を施したヤマトポーク、地元のとれたての新鮮野菜をふんだんに使用した地産地消バーガー『大淀バーガー』



お茶畑をイメージした冬限定の鍋『番茶畑にふりそぞ雪鍋』

2015奈良県「あったかもんグランプリ」審査員特別賞受賞
2016なら目ツ茶旨グルメコンテスト準グランプリ受賞



番茶パウダーを練りこんだそうめんうどんを新開発。バリエーションに富んだ更なる商品開発が可能になる。こしのあるそうめんにかつおだしが効いた『およど“幸（しあわせ）”番茶にゆうめん』

2017奈良県「あったかもんグランプリ」審査員特別賞受賞

◆ 農業と商工業の連携を支援します

『農業施策』と『商工業施策』を効果的に組み合わせを行い、「儲ける農業」「若者が働ける農業」「新たな商工業の創出」を実現し、既存の農業従事者、商工業者の将来的な経営を安定させ、担い手の確保、育成を支援する『農商工イノベーション事業』を推進します。

集落営農組織（地域農園）設置推進事業

農地の集約や集団耕作、農業機械や施設の共同利用などを通じて、コスト削減・効率化・品質向上を図り、地域農業の維持存続と儲かる農業の構築を目指します。

販路拡大支援事業

地元の事業者がつくる産品を大都市圏でテストマーケティングすることにより、商品の認知拡大や販路開拓を図り、町の商工業の発展と魅力度アップを目指します。

農業担い手確保育成事業

地域おこし協力隊、集落支援員制度等を活用して町外の若者を大淀町に呼び込み、農業の担い手として育成することにより、農業の後継者確保を目指します。

創業支援事業

商工会・金融機関・J Aが協力して、ワンストップ窓口の開設や創業セミナーを実施し、町内で創業しやすい環境づくりを目指します。

都市部住民を呼び込む農業体験農園設置事業

体験農園を設置して、都市ではできない魅力ある体験メニューを提供し、大淀町への定期的な訪問客を増やすとともに、農地の有効活用を目指します。

地域ブランド創業事業

大淀町の農産物を使用した新商品の開発や既存商品のブラッシュアップを通じて町の「新たな魅力」を引き出し、全国や海外への発信を目指します。

野菜直売所（道の駅）機能強化・拡充事業

地元野菜の出荷先である道の駅野菜直売所の機能強化と施設充実を図り、直売所の集客と売り上げのアップを目指します。

農商工連携イベント事業

行政・農業従事者・商工業者が連携して町の魅力をアピールするイベントを開催し、町の魅力アップ・町外からの集客増を図り、地域経済の活性化につなげます。

町長からのメッセージ

奈良県のほぼ中心に位置する大淀町は、中山間地域にある小さな町ですが、吉野エリアの玄関口であり、太古から多くの人々が訪れることから、多様な産業が盛んに行われてきました。その中でも本町の東部で栽培されている「大和茶」については、深い歴史がございます。

この地とお茶の関わりは平安時代までさかのぼります。『扶桑略記』という史料によれば、昌泰元年（898年）10月、宇多上皇が菅原道真とともに吉野へ来られ、本町の東部に位置する現光寺（世尊寺の前身）へ立ち寄った際に、寺の別当・聖珠が「山菓を捧げ香茶を煎じた」とあります。上皇たちをもてなした「山菓」「香茶」は、いずれもこの地の名産だったのでしょ

本町で作られる大和茶『吉野の日干番茶』は、日本国内に残る数少ない製法で作られており、今後も後世に受け継いでいきたい伝統製法であります。また現在はこの日干番茶を使い、町の商工業者さん達の力により新たな加工品を開発・販売しており、この加工品がまちの魅力となり始めようとしているところです。

この魅力を対外的に発信し、より多くの方に大淀町を知っていただくため、大淀町は「深い歴史と伝統製法を続ける大和茶の加工品群」をふるさと名物として応援すること宣言いたします。



岡下守正